

Recettes d'entrées créoles

Salade créole de groins de porc

<p style="text-align: center;"><u>Ingrédients pour 4 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 400 gr de groins de porc• Poivre• Sel• Sauce chien (voir recette sur le site)• 20 cl de crème fraîche épaisse• 4 gros cornichons• 2 feuilles de bois d'Inde (peut-être remplacée par du laurier)• 2 clous de girofle• 1 piment• Sauce pimentine ou 1 piment végétarien	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 10 mn</p> <p>Cuisson : 1 heure</p>
--	--

Dessaler les groins sous l'eau froide et laisser tremper toute une nuit minimum.
Plonger les groins dans de l'eau froide avec les clous de girofle, le bois d'Inde et le piment et laisser cuire 1 heure à feu moyen.
Couper les cornichons en rondelles et les ajouter à la sauce chien.
Ajouter la crème fraîche épaisse à la sauce chien.
Ajouter ensuite la pimentine ou le piment végétarien finement haché.
Couper les groins en lamelles puis en tout petits dés.
Verser la sauce chien améliorée sur les groins.
Mélanger, rectifier en sel et poivre si nécessaire.
C'est prêt.